

TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN MENU ASTEC BOWL
OLEH COMMIS DI KEMIRI KITCHEN
PADA COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN MENU ASTEC BOWL
OLEH COMMIS DI KEMIRI KITCHEN
PADA COMO UMA UBUD**



Ni Wayan Nonik Antari

NIM 2215823257

POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR
PENGOLAHAN MENU ASTEC BOWL
OLEH COMMIS DI KEMIRI KITCHEN
PADA COMO UMA UBUD

**Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh
gelar ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik
Negeri Bali**

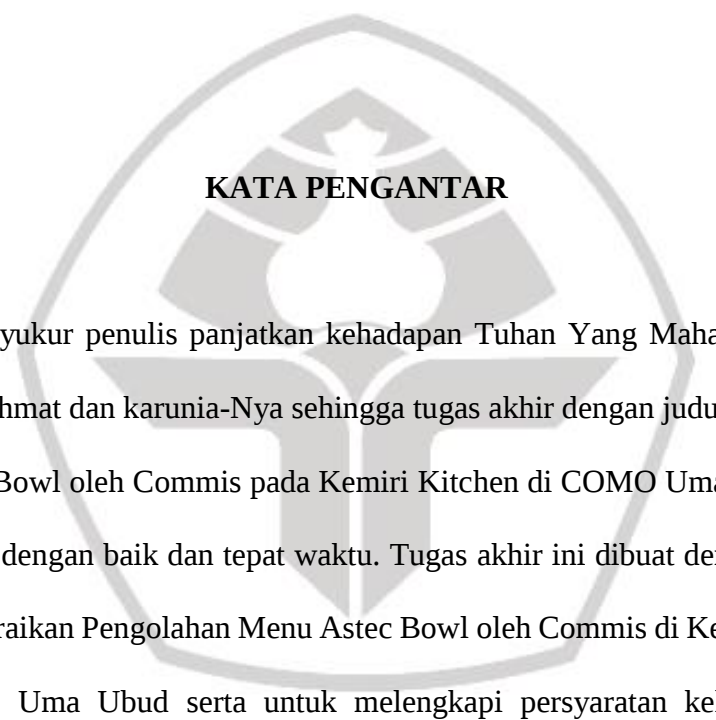


Ni Wayan Nonik Antari
NIM 2215823257

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025



POLITEKNIK NEGERI BALI



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pengolahan Menu Astec Bowl oleh Commis pada Kemiri Kitchen di COMO Uma Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pengolahan Menu Astec Bowl oleh Commis di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

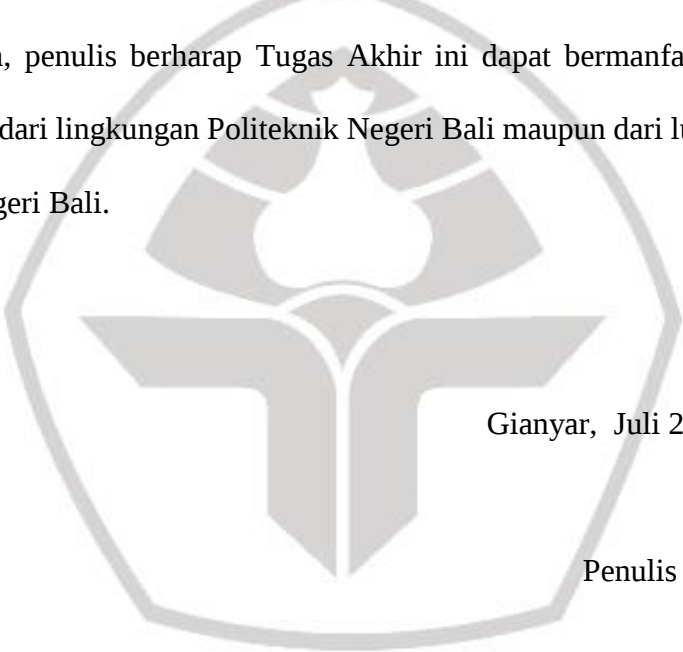
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menempuh pendidikan.
6. Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S. Tr.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah membantu memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Dewa Gede Ngurah Artana selaku Executive Chef yang telah memberikan arahan dan informasi terkait Penyusunan Tugas Akhir ini.

9. Seluruh Staff Kitchen yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Penyusunan Tugas Akhir .

10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Nyoman Sudirga dan Ibu Ni Wayan Niti Lestari kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Gianyar, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN DEWAN PENGUJI	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Dan Manfaat.....	4
1. Tujuan.....	4
2. Manfaat.....	6
D. Metode Penulisan.....	7
1. Metode Pengumpulan Data.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9

1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Food and Beverage Departement.....	11
1. Pengertian Food and Beverage Departement.....	11
C. Pengertian Menu.....	13
D. Pengertian Commis.....	13
E. Pengertian Pengolahan Makanan.....	17
F. Pengertian Kitchen.....	19
G. Metode Memasak.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah COMO Uma Ubud.....	22
1. Lokasi Hotel.....	22
2. Sejarah Hotel.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Uma Ubud.....	25
1. Usaha.....	25
2. Fasilitas.....	25
C. Struktur Organisasi COMO Uma Ubud.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	37
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar COMO Uma Ubud.....	25
Tabel 3.2 Struktur Organisasi.....	31
Tabel 3.3 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	32
Tabel 4.1 Bahan-bahan Astec Bowl.....	42

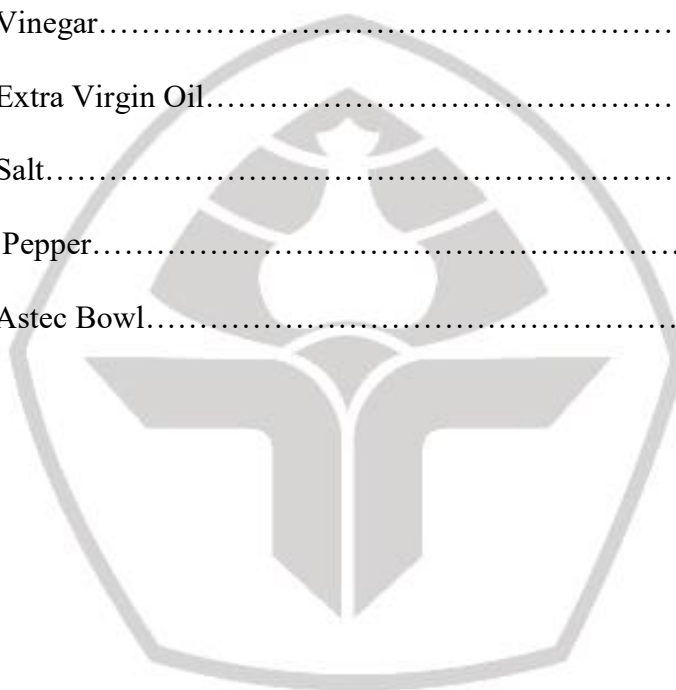


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo COMO Uma Ubud.....	22
Gambar 3.2 Kemiri Restaurant.....	26
Gambar 3.3 Cucina Restaurant.....	27
Gambar 3.4 Pool Bar.....	28
Gambar 3.5 COMO Shambala Spa.....	28
Gambar 3.6 Gym and Fitness.....	29
Gambar 3.7 Yoga Pavilion.....	29
Gambar 4.1 Personal Grooming.....	38
Gambar 4.2 Persiapan Area Kerja.....	39
Gambar 4.3 Cutting Board.....	39
Gambar 4.4 Knife.....	40
Gambar 4.5 Bowl.....	40
Gambar 4.6 Mandolin.....	41
Gambar 4.7 Plate Bowl.....	41
Gambar 4.8 Quinoa.....	42
Gambar 4.9 Black Beans.....	43
Gambar 4.10 Kale.....	43
Gambar 4.11 Red Cabbage.....	43
Gambar 4.12 Sweet Corn.....	44
Gambar 4.13 Tomato Cherry.....	44
Gambar 4.14 Cucumber.....	45
Gambar 4.15 Avocado.....	45

Gambar 4.16 Pumkin.....	46
Gambar 4.17 Garlic.....	46
Gambar 4.18 Tomato.....	47
Gambar 4.19 Oregano Leaves.....	47
Gambar 4.20 Lemon Juice.....	48
Gambar 4.21 Cumin Powder.....	48
Gambar 4.22 Vinegar.....	49
Gambar 4.23 Extra Virgin Oil.....	49
Gambar 4.24 Salt.....	50
Gambar 4.25 Pepper.....	50
Gambar 2.26 Astec Bowl.....	54



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubud sebagai pusat pariwisata Bali tidak hanya menawarkan keindahan alam dan budaya, tetapi juga fasilitas akomodasi yang lengkap, termasuk hotel-hotel berbintang. Selain itu, Ubud adalah salah satu daerah di Bali yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan karena keindahan alamnya yang khas. Ubud terkenal dengan pemandangan sawah yang hijau dan asri, yang memberikan suasana tenang dan damai. Salah satu hotel yang menonjol adalah COMO Uma Ubud, sebuah hotel bintang lima yang dikenal dengan kualitas pelayanan dan sajian makanannya.

COMO Uma Ubud terletak di tengah-tengah alam yang asri, memberikan suasana yang tenang dan damai bagi para tamu. Hotel ini dilengkapi dengan berbagai fasilitas unggulan, seperti spa, kolam renang, dan restoran yang menyajikan masakan lokal dan internasional. COMO Uma Ubud juga menawarkan berbagai aktivitas menarik, seperti yoga, trekking, dan tur budaya. COMO Uma Ubud adalah salah satu hotel bintang lima yang terletak di Bali, tepatnya di Jl. Raya Sanggingan Banjar Lungsiakan, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Hotel ini menawarkan 46 kamar yang menghadap langsung ke lembah Sungai Tjampuhan yang memberikan view alam menakjubkan sehingga wisatawan merasakan suasana yang tenang dan jauh dari suara gemuruh. Pelayanan dan fasilitas di COMO Uma Ubud memiliki beberapa departemen utama yang bertanggung jawab meliputi Front Office Department yang mengurus penerimaan

dan pelayanan tamu, Food & Beverage Department yang menyediakan makanan dan minuman, Housekeeping Department yang menjaga kebersihan dan kerapian, Accounting Department yang mengelola keuangan, Human Resource Department yang mengurus kebutuhan staf, Engineering Department yang menangani pemeliharaan fasilitas, dan Security Department yang memastikan keamanan hotel.

Food & Beverage Departemen ini terbagi menjadi dua bagian utama yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Food and Beverage Service bertugas menyajikan makanan dan minuman kepada tamu dengan pelayanan yang ramah dan profesional. Mereka memastikan setiap tamu mendapatkan pengalaman bersantap yang menyenangkan. Di sisi lain, Food and Beverage Product merupakan bagian yang bertanggung jawab untuk pengolahan makanan. Section ini mengolah bahan mentah menjadi hidangan matang yang disajikan kepada tamu hotel. Food & Beverage Product memiliki beberapa section yang memiliki tugas yang berbeda, salah satunya section hot Kitchen. Pada section ini menyediakan makanan utama (maincourse) yang dipesan oleh tamu hotel. Makanan yang disediakan seperti Nasi Goreng, Mie Goreng, Cashew Chicken, Fish tacos dan Astec Bowl sebagai salah satu menu sehat yang banyak di pesan oleh tamu. Healthy Food merupakan makanan sehat yang memiliki kandungan gizi yang seimbang, mengandung serat dan zat yang diperlukan oleh tubuh. Menu makanan sehat harusnya kaya akan unsur zat gizi seperti karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan sedikit lemak tak jenuh, atau lebih tepatnya disingkat dengan nama menu 4 sehat 5 sempurna.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan terdapat hidangan sehat di COMO Uma Ubud yaitu Astec Bowl. Hidangan ini di katakan vegetarian food karena Astec Bowl terbuat dari bahan-bahan yang sehat dan fresh serta mengandung banyak vitamin. Adapun bahan -bahan yang digunakan seperti *blackbeans, kale, red cabbage, sweet corn, tomatoes cherry, red onion, cucumber, avocado, pumpkin* dan *flaxseed bread*. Astec Bowl merupakan salah satu main course yang unik dan berbeda dari main course lainnya, karena cara yang digunakan pada saat proses pembuatan memiliki keunikan yaitu memiliki berbagai macam warna dari sayuran yang dipakai. Keunikan dari Astec Bowl ini selain rasa yang enak, adonan ini sama sekali tidak menggunakan tepung ataupun daging. Menu ini diminati oleh tamu yang menyukai vegetarian karena menu ini merupakan menu yang paling best seller dari menu vegetarian yang lainnya. Menu Astec Bowl disiapkan oleh seorang Commis di Kemiri Restaurant, yaitu juru masak junior yang menjalankan peran penting dalam proses pengolahan makanan.

Tugas Akhir yang disusun oleh Wirabuana (2024) dengan judul “Proses Pembuatan Nut and Seed Flatbread with Cashew Nut Hummus oleh Commis Sebagai Healthy Food di Como Uma Ubud” memiliki beberapa kesamaan dalam teknik pengolahan dengan menu Astec Bowl. Flaxseed bread sama-sama menggunakan mesin pengering yaitu dehydrator sebagai tahap akhir dalam pengolahan. Nut dan seed flatbread dan Astec Bowl juga menggunakan bahan-bahan dasar yang serupa, seperti cucumber dan flaxseed bread.

Namun, terdapat perbedaan yang cukup jelas antara kedua produk tersebut, terutama dari segi bahan utama yang digunakan. Nut flatbread terbuat dari flaxseed,

almond slice, sun flower seed, apple, carrot, paprika dan cucumber. Bahan tersebut diolah menjadi satu dan dicetak menggunakan cetakan segi empat dan dimasukkan ke mesin dehydrator, sedangkan Astec Bowl tidak menggunakan mesin dalam pengolahan bahan-bahan, melainkan menggunakan sayuran yang fresh.

Tugas Akhir kedua yang disusun oleh Maharani (2024) dengan judul “Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman’s Club Restaurant’s Andaz Bali” memiliki beberapa kesamaan dalam bahan yang digunakan dalam menu Astec Bowl. Bahan yang digunakan yaitu *tomato cherry*, *cucumber* dan *quinoa*. Fisherman Salad dan Astec Bowl memiliki kombinasi warna yang bervariasi. Namun, terdapat perbedaan yang cukup jelas antara kedua produk tersebut, terutama dari segi bahan utama yang digunakan. Fisherman salad terbuat dari ikan yang dilengkapi dengan salad, sedangkan astec bowl yang terbuat dari salad tanpa campuran daging.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul “Pengolahan Menu Astec Bowl oleh Commis di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, penulis dapat mengambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengolahan menu Astec Bowl oleh Commis di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud?

2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh Commis dalam proses pengolahan Astec Bowl di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pengolahan Menu Astec Bowl oleh Commis di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pengolahan menu Astec Bowl oleh Commis di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi oleh Commis dalam pengolahan menu Astec Bowl di Kemiri Kitchen pada COMO Uma Ubud dan cara mengatasinya

POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk menambah pengetahuan yang belum didapat pada saat perkuliahan pada bidang Food and Beverage Product terutama mengenai pembuatan menu lunch A'la Carte.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber landasan dan menambah informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali tentang Food and Beverage Product.
- 2) Serta pihak-pihak yang ingin mengetahui tentang pembuatan Astec Bowl oleh Commis pada Kemiri Kitchen di COMO Uma Ubud

c. Perusahaan atau Hotel COMO Uma Ubud

- 1) Sebagai informasi bagi perusahaan mengenai perusahaan permasalahan yang harus di perhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan meningkatkan kualitas produk.
- 2) Tugas akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan mengenai proses pembuatan Astec Bowl.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara dan studi kepustakaan sebagai berikut ;

a. Observasi

Metode Observasi adalah suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung mulai dari proses persiapan, pembuatan, penyajian dari Astec Bowl di COMO Uma Ubud. Dengan cara mencatat ataupun mendokumentasikan gambar. Penulis melakukan observasi kepada Commis di COMO Uma Ubud.

b. Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara atau tanya jawab langsung dengan Commis , yang mencakup serangkaian pertanyaan terkait data yang akan dikumpulkan. Wawancara dilakukan dengan Commis berkaitan dengan pembuatan Astec Bowl di COMO Uma Ubud.

c. Studi Pustaka

Metode ini melibatkan penelusuran dan analisis literatur dari berbagai media, seperti buku-buku, internet, buku resep, jurnal ilmiah, dan sumber lain yang memiliki keterkaitan dengan pengolahan menu Astec Bowl.

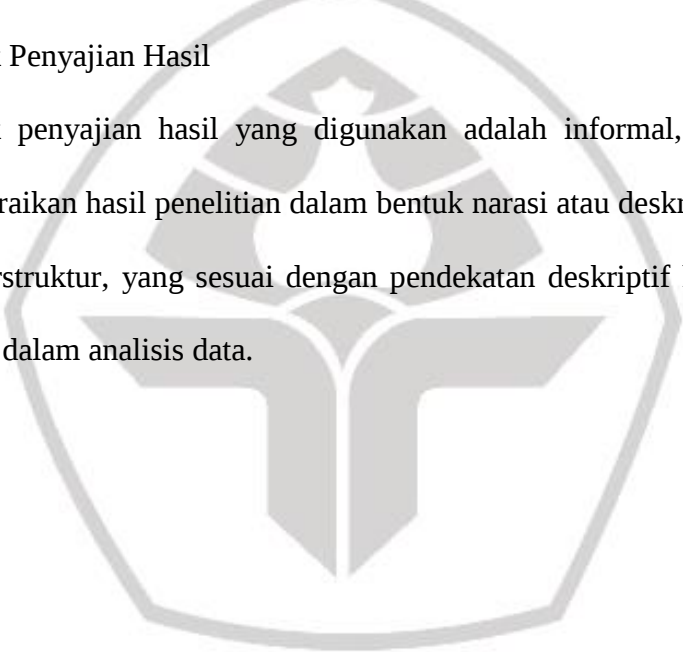
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Metode Analisis

Metode yang digunakan dalam penulisan laporan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai objek yang diteliti, yaitu proses pengolahan menu Astec Bowl oleh Commis, tanpa menggunakan angka/statistik, melainkan berdasarkan hasil observasi langsung, wawancara, dan studi pustaka yang di dapatkan selama praktek kerja lapangan di COMO UMA UBUD.

b. Teknik Penyajian Hasil

Teknik penyajian hasil yang digunakan adalah informal, yaitu dengan menguraikan hasil penelitian dalam bentuk narasi atau deskripsi yang jelas dan terstruktur, yang sesuai dengan pendekatan deskriptif kualitatif yang dipilih dalam analisis data.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pada Bab IV mengenai pembahasan Pembuatan Menu Astec Bowl oleh Commis pada Kemiri Restaurant di COMO Uma Ubud, disimpulkan bahwa:

1. Pembuatan Menu Astec Bowl oleh Commis pada Kemiri Kitchen di COMO Uma Ubud

a) Tahap Persiapan pada tahapan ini seorang Commis akan mempersiapkan diri terlebih dahulu seperti melengkapi atribut yang akan digunakan nanti saat berada di Kitchen Area. Kemudian tahap persiapan berikutnya yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan sesuai resep Astec Bowl.

b) Tahap Pelaksanaan/Pembuatan

Proses pembuatan dan pengolahan Astec Bowl dilaksanakan sesuai dengan standar resep yang ada di COMO UMA UBUD yang dimana dari proses pemotongan *tomatoes cherry, red onion, cucumber, avocado, pumpkin*, pembuatan dressing, proses penimbangan *black beans, red cabbage*, dan *sweet corn slice* dalam Pembuatan Astec Bowl.

c) Tahap Akhir

Pada tahap akhir ini yang dilakukan yaitu penyajian Astec Bowl yang disajikan menggunakan *plate bowl* dengan dressing yang disajikan terpisah menggunakan *gravy jug* (tempat sauce).

2. Hambatan-hambatan Yang Dihadapi Dan Solusi Saat Pengolahan Menu Astec Bowl Oleh Commis Pada Kemiri Kitchen Di COMO Uma Ubud Dan Solusinya

Proses pembuatan sebuah masakan/makanan tidak selalu berjalan mulus. Penghambat tersebut dapat berupa faktor eksternal maupun internal. Ada sedikit kendala pada proses pembuatan menu tersebut. Kendala tersebut antara lain:

- a) Kurangnya ketelitian pada tingkat kematangan pada bahan yang di grill. Solusinya adalah mengecek setiap saat bahan yang digrill supaya tidak gosong.
- b) Ketebalan pada proses pemotongan. Solusinya adalah mengecek jenis potongan supaya sesuai dengan tingkat ketebalannya.
- c) Kurangnya persediaan bahan. Solusinya adalah mengecek persediaan bahan supaya pada saat membuat Astec Bowl semua bahan tersedia.

B. Saran

Berdasarkan kendala yang dihadapi serta observasi yang penulis lakukan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di Como Uma Ubud khususnya pada bagian Food and Beverage Product, adapun saran yang dapat penulis sampaikan, yaitu:

- a) Setiap tahap pembuatan commis harus teliti pada saat pembuatan/pemotongan sayuran yang akan dipakai agar sesuai dengan resep yang telah ada dan memperhatikan pada saat bahan di grill agar mendapatkan kematangan yang maksimal
- b) Memastikan ketebalan pada saat pemotongan sayuran agar sesuai dengan resep

- c) Memastikan ketersediaan bahan selalu mencukupi untuk menunjang operasional.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, M. (2012). *Manajemen Operasional Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Bayu, S. (2018). "Perencanaan Menu." *Convention Center di Kota Tegal*, 4(80): 4.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R. & R.D. Handayani. (2022). "Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston." *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2): 100–105.
<https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Gardjito, M., Sunarlim, S., & Andarwulan, N. (2016). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gusti, I. M. (2016). *Manajemen Operasional Hotel*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hapsara, V., & C.D. Prasetyo. (2023). "Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar." *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1): 91–100.
- Hcareers. (2015). "Commis Chef Job Description." Diakses dari: <https://www.hcareers.com>
- Huda, N., & Nurcahyo, R. (2015). *Manajemen Operasional Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Jasmine, K. (2014). "Penambahan Natrium Benzoat dan Kalium Sorbat (Antiinversi) dan Kecepatan Pengadukan sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi pada Nira Tebu." *Jurnal Teknologi Pangan*, 27–34.
- Karimah, N., O. Rosidin, & A.A.K. Devi. (2022). "Teknik Pengolahan Makanan dalam Leksikon Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris." *Literasi: Jurnal Bahasa dan Sastra Indonesia serta Pembelajarannya*, 6(2): 191.
<https://doi.org/10.25157/literasi.v6i2.7844>
- Komar, A. (2014). *Manajemen Tata Hidang*. Bandung: Alfabeta.
- Kurniawan, A., & Sidiq, A. (2016). *Food and Beverage Product Knowledge*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Minantyo, A. (2011). *Manajemen Operasional Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Noviastuti, N., & D.A. Cahyadi. (2020). “Peran Reservasi dalam Meningkatkan Pelayanan terhadap Tamu di Hotel Novotel Lampung.” *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 3(1): 31–37.
- Pradiatiningtyas, S. (2017). *Manajemen Akomodasi Perhotelan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Putranto, A. (2017). *Dasar-Dasar Food and Beverage Service*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sihite, R. (2020). *Manajemen Operasi Dapur Hotel*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sulastiyono. (2006). *Dasar-Dasar Manajemen Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Toha, M., & Miyanto, E. (2015). *Pengantar Industri Perhotelan dan Pariwisata*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Widyarini, P., R. Puspita, A. Candrasari, E.O. Purwanto, & N.Y.A. Putra. (2022). “Operasional di Hotel Best Western Premier The Hive.” *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen*, 1(1): 36–42.
- Wijana, I. M., Sudarmika, K., & Tika, I. M. A. (2019). *Manajemen Food and Beverage Service*. Denpasar: CV Bali Media.
- Yulianto, T., & Novitasari, R. (2016). *Manajemen Operasional Dapur Hotel*. Bandung: Pustaka Setia.
- Yusri, A.Z., & Diyan. (2020). “Pengolahan Bahan Pangan.” *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(2): 809–820.

POLITEKNIK NEGERI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI